

Fini's Feinstes

Professional

Schokoladentorte mit karamellisierten Äpfeln

Kuchen & Gebäck

Früchte

Geburtstag

Herbst

Kuchen

Winter

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ● ○

Backrohr auf 180 °C vorheizen. Schokolade im Schneekessel über einem Wasserbad langsam schmelzen und überkühlen lassen. Weiche Butter und Staubzucker schaumig schlagen und nach und nach die lauwarme Bittercouverture zugeben. Mehl und Backpulver vermengen, geriebene Mandeln und Salz untermischen. Mehlgemisch abwechselnd mit den Eiern vorsichtig unter die Masse rühren. Kristallzucker mit Vanillezucker mischen und unter die Masse rühren.

Teig in die gebutterte und bemehlte Tortenform füllen und bei 180 °C im vorgeheizten Rohr bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 50-60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen und aus der Form heben.

Für die Schokoladenbutter die Schokolade im Schneekessel über einem Wasserbad langsam schmelzen und leicht überkühlen. Weiche Butter schaumig schlagen, Schokoladenmasse langsam einlaufen lassen und noch eine Minute weiter schlagen. Creme auf der Oberfläche der Torte verstreichen. Apfel waschen und in feine Scheiben schneiden.

Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren, Apfelscheiben beidseitig braten und mit Zitronensaft beträufeln. Auskühlen lassen und auf der Schokoladencreme verteilen.



Zutaten

300 g Bitterkuvertüre, grob

gehackt

250 g weiche Butter

30 g Staubzucker

130 g Fini's Feinstes Weizenmehl

glatt

130 g Mandeln, gerieben

1 Pkg. Backpulver

5 Eier (Größe M)

80 g Kristallzucker

1 gute Prise Salz

1 Pkg. Vanillezucker

Mehl und Butter für die Tortenform

Schokoladenbutter:

170 g weiche Butter

170 g dunkle Schokolade

Karamellisierter Apfel:

1 großer Apfel

40 g Kristallzucker

Saft einer Zitrone